Rok IV. 1857. № 11.

TYGODNIK ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY

wydawany przez c. k. Towarzystwo gospodarczo-rolnicze Krakowskie.

Wychodzi w Krakowie raz na tydzień. Cena przedpłaty: półrocznie złr. 2 kr. 30 mk., rocznie złr. 5 mk. Na prowincji, z przesyłką półrocznie złr. 3, rocznie złr. 6 mk. Pieniądze prenumeracyjne nadsyłane być mają *franco* pocztą pod adresem: **do Redakcji Tygodnika rolniczo-przemysłowego** w Krakowie, w biórze c. k. Towarz. gosp. rolniczego, przy ulicy Szewskiéj N^er 335/6 z wyrażeniem: *pieniądze prenumeracyjne*, gdzie również adresowane być winny *franco* wszelkie zgłoszenia się przedmiotu pisma tego dotyczące. W Królestwie Polskiém przyjmują przedpłatę wszystkie Urzęda pocztowe za cenę półroczną rs. 3 kop. 8.

Przyjmują się: 1) wszelkie korrespondencje, odezwy i rozprawy celowi pisma odpowiednie. 2) Ogłoszenia, obwieszczenia, doniesienai uwiadomienia wszelkiego rodzaju, te ostatnie za opłatą: od wiersza petytowego za jednorazowe umieszczenie 3 kr. mk. za następne po 1 1/2 kr. mk. z dopłatą 10 kr. za każde ogłoszenie na stępel rządowy.

HODOWLA WARZYW W PODHORODCACH

od roku 1834 do 1857, ze szczególném uwzględnieniem przechowywania tychże przez zimę i przyrządzenia do stołu, podług 23letnich doświadczeń,

przez

Stanisława Konst. Pietruskiego,

ces. Leopold. Karol. Akademji badaczów przyrody i wielu Towarzystw uczonych członka.

Zadanie do nagrody przez ces. kr. Towarzystwo gospod. Krakowskie za najlepszą rozprawę o hodowli warzyw, umieszczone kilka razy w Tygodniku rolniczo-przemysłowym, dało mi powód do wypracowania niniejszego artykułu.

Trudniąc się przez 23 lat uprawą najrozliczniejszych ogrodowin, nie szczędziłem kosztów w nabyciu najrzadszych, częstokroć niesłusznie przechwalanych odmian. W tym celu zostawałem z najpierwszémi zakładami ogrodniczemi w Niemczech przez długi szereg lat w związku listującym, a teraz wypróbowawszy wszystkie prawie w ich cennikach znajdujące się dobre i złe gatunki jarzyn — ponieważ przestaję tego roku trudnić się tym przedmiotem, gdyż mój ogród warzywny w sad zamieniłem — nie chcąc ażeby te przez ćwierć wieku niemal zebrane mozolne doświadczenia zaginęły, z przyjemnością udzielam takowe Szanownéj Redakcji, nie w myśli ubiegania się o jakąbądź nagrodę, ale jedynie w chęci przysłużenia się właścicielom ogrodów w niezbyt wysoko położonych górzystych okolicach, dla których niniejsze doświadczenia spisane zostały.

Cztéry główne warunki, bez których, wszystkich gatunków ogrodowin obficie przez cały rok miéć nie można.

Zaiste jest to bardzo przyjemnie i pożytecznie miéć przez cały rok najwyborniejsze warzywa, tak ażeby w sercu zimy, dając codziennie jedną jarzynę na stół przez dni 16, inna z kolei następowała; ale to nie jest tak łatwo jak sobie niektóre nasze gosposie myślą.

Kto chce zbiérać obfite plony najszlachetniejszych ogrodowin, powinien posiadać 4 główne warunki, bez których kultura rzadszych nigdy się udać nie może; temi są:

1. Powinien się znać na hodowli warzyw, albo jeżeli się sam na tém nie rozumié i uczyć się z książek czasu nie ma, starać się o dobrego ogrodnika. Zresztą sama umiejętność pielęgnowania nie jest dostateczną; gdyż trzeba jeszcze wiedzieć jak każdy gatunek najstosowniéj przez zimę przechowywać, tak ażeby miéć kalafiory od lata aż do serca zimy, kalarepę przez rok cały i t. d — bo na cóż się przydadzą najlepsze warzywa, jeżeli je mamy tylko przez lato, a na zimę nam pomarzną lub pognįją. A nareszcie powinien się rozumieć poniekąd i na ich przyrządzeniu, gdyż najdelikatniejsze niezmiernie na smaku tracą kiedy są źle ugotowane.

2. Starać się o dobre i pewne nasienie, a tam gdzie się niektóre gatunki zwodzą lub nie doścignją, jak w górach, co roku nowe dostawać.

3. Założyć sobie inspetka przynajmniéj pod 5 skrzyń t. j. pod 20 okien. A nareszcie

4. Posiadać 2 schowki t. j. suchą piwnicę i pokój wielki nieopalany lub jakie inne od wielkich mrozów *) ochronione miejsce do przechowywania warzyw.

O ogrodowinach których liście na stół się używają.

Do tych należą: kapusty, jarmuże, brokuły, szpinaki, szczawie, sałaty, trybulki.

*) Pod wielkiemi mrozami rozumiem przeszło — 20 R. bo mniejsze nietylko że nic nie szkodzą, ale nawet potrzebne są niektórym jarzynom.

Kapusta głowiasta pospolita (*Brassica oleracea capitata*)
Kapusta włoska (*Br. Sabellica*).
Kapusta czerwona (*Br. cap. rubra*).

Dwuletnia na brzegach morza zachodniéj i południowéj Europy dziko rosnąca roślina, która przez tysiące lat trwającą uprawę niezmiernie się wyrodziła i mnostwo odmian wydała, do których, oprócz powyższych właściwych kapust jeszcze jarmuże, kalarepy, brukwie i kalafiory należą.

Głowiasta prosta biała, używana najwięcéj do kiszenia, dzieli się znowu na rozmaite pododmiany, z głowami wielkiemi lub małemi, płaskiemi lub podługowatemi w kształcie cukrowéj głowy.

Z tych najlepsze są: *wielka yorkska* z białemi szpiczastemi głowami; ale ponieważ ją siać trzeba w jesieni albo bardzo wcześnie na wiosnę, a taki siéw u nas prawie zawsze wątpliwy, przeto jéj w górach uprawiać nie radzę; wielka biała *Enfield* wydaje ogromne głowy, ale także wcześnie sianą być pragnie, inaczéj się niechętnie w głowy zawiązuje; *Bleichfeldska* z pączkami głowiastemi jak bruxelska i wiele innych.

Dla naszych wszakże okolic górskich, gdzie wiosna zwyczajnie późno nadchodzi, a rozsada posiana 15 kwietnia nieraz dwa tygodnie pod śniegiem leży, najstósowniejszą będzie krajowa prosta biała kapusta; dla tego, bo przyzwyczajona do naszego klimatu daleko mniéj czasu potrzebuje do zawiązania się w głowy, niż wyżéj wymienione zagraniczne.

Rozsada dla wszelkiego bezpieczeństwa (osobliwie kto daleko od miast mieszka, a przeto flanców dostać nie może), powinna być trzy razy siana, jak u nas około 20 marca najpierwiéj, i ten siéw byłby najlepszy, gdyby go u nas śniegi i mrozy nie przygłuszały: ale kto ma dużo skrzyń inspektowych i dostatkiem nawozu końskiego, temu radzę przeznaczyć na ten cel jednę skrzynię, choćby zamiast okien matami tylko była przykrytą, a nie pożałuje tego; drugi raz 1 Kwietnia, a trzeci raz 13 tegoż miesiąca.

Sieje się w ziemi czarnéj wilgotnéj dobrze uprawionéj, nie bardzo gęsto, tak ażeby jedno ziarnko od drugiego *przynajmniéj* o pół cala leżało i dobrze się grabiami przygrzebuje; bo ptaki, osobliwie zięby, niezmiernie na te nasienie polują: niektórzy ją przykrywają gałęziami, ale ja tego nigdy nie robię. Jeżeli jest ciepło, to zwyczajnie wschodzi 9 lub 10go dnia; jeżeli dłużéj wytrzymuje, to zła; a na inspekcie, osobliwie namoczona, w 5 — 6 dni, jednak w czasach śnieżnych i mroźnych trzeba czasem i dwa tygodnie czekać.

Teraz należy uważać i pilnie ją od nieprzyjaciół chronić: nasamprzód od ptaków, które kiełkujące nasienie bardzo lubią, a potem od pcheł ziemnych (*Haltica oleracea*, *malvae*, *atra etc.*): są to malutkie, pstre lub niebieskawe chrząszczyki, które w dnie ciepłe i parne z miejsca na miejsce przelatują, ale ulokowawszy się raz na listkach rozsady, przestraszone zeskakują jak pchły na ziemię; ztąd ich nazwisko.

Na te psotne bestyjki, które osobliwie gdy wiosna ciepła i posuszna, a rozsada w skutek dawniejszych mrozów rzadka i mizerna, całkiem ją niszczą. Podają na nié książki ogrodnicze rozmaite sekreta, jako to: posypywanie przesianym popiołem, oblewanie gnojówką, kropienie rozpuszczoną terpentyną i t. d. ale to wszystko nie wiele pomoże, jak się pilności nie dołoży. Jedyny środek najskuteczniejszy przeciwko téj pladze jest codzienne podléwanie młodéj rozsady: że ona bardzo wilgoć lubi, a przeto dużo wody znosi, to wié każdy ogrodnik, ale tego nie wié każdy, że te chrząszczyki niczego tak nie cierpią jak mokréj ziemi, którą zaraz opuszczają, ale ma się rozumiéć, że jak wyschnie, nazad powracają. Dla tego trzeba, przygotowawszy sobie polewaczkę z drobnemi dziurkami, ciągle, i to od czasu jak wschodzić zaczyna aż dopóki szóste listki się nie pokażą, codziennie, a jak posucha dwa razy, t. j. rano i wieczór zasiew powoli, uważając ażeby rozsada nie legła, skrapiać. Dobrze jest wodę trzymać w kadłubach od kwaszonéj kapusty, bo od tego smrodu jeszcze prędzéj uciekają.

Jak ma 6 listków wtenczas ją się przesadza, wybiérając mokre dnie, na półtory stopy odległości w rzędy.

W 3 — 4 niedziel po przesadzeniu, jak u nas przy końcu czerwca, obsiekuje ją się pierwszy raz; we 2 — 3 tygodni obgartuje się pierwszy, a na końcu sierpnia obgartuje się ostatni raz; to ostatnie okopywanie pomaga bardzo do prędkiego formowania się główek, dla tego nie mogę go dosyć zalecić. W całéj hodowli najważniejszą jest rzeczą, ażeby kapustę od gąsienic ochronić.

Przepraszam naprzód moich czytelników, że ich może znudzę, ale niech mi wolno będzie nad tym przedmiotem trochę się dłużéj zatrzymać. Jako namiętny entomolog, posiadający jak teraz najpiękniejszy i najkosztowniejszy prześlicznie utrzymany zbiór owadów w całym kraju (przez 24 lat wyłożyłem na kupno owadów przeszło 5000 zlr. nie rachując własnego zbierania), i ogrodnik razem, zadawałem sobie wiele pracy nad badaniem historji naturalnéj tych obrzydliwych szkodników, oraz wyszukiwaniem środków na ich wytępienie; lecz wszystkie moje poszukiwania i doświadczenia spełzły na niczém. A dla czego? spyta się pewnie nie jeden czytelnik. Jak to być może, ażeby pp. entomologowie, którzy gdzieś tam aż z Nowéj Holandji owady dostają, nie wynaleźli lékarstwa na wygubienie gąsienic?

Dla tego, odpowiem, bo rodzice tych przebrzydłych istot, t. j. motyle, skrzydła mają, któremi z miejsca na miejsce, czasem o 2 — 4 mil na łany kapuściane ciągną, by tam swoje jajeczka znosić; a ponieważ niesienie jaj trwa od końca czerwca aż do jesieni, a zatém, choćby się może i wynalazł jaki chemiczny środek na tę plagę, to wtenczas tylko mógłby być skutecznym, gdyby nim ciągle przez 10 — 12 niedziel kapustę, bez jéj uszkodzenia, posypywać lub skrapiać można, a do tego żeby był bardzo tani; a ponieważ do tego czasu takiego lékarstwa nie mamy, więc najlepiéj i najpewniéj je zbiérać; to radzę jako jedyny środek przeciwko téj pladze. Ale zbiérać pilnie i rozsądnie, zaczynając już wtenczas gdy się białe motyle, latające ponad kapustą, zazwyczaj w czerwcu pojawiają; bo wtenczas jeden człowiek pilny może więcéj zrobić niż potém cztérech. Niech tylko uważa na stronie odwrotnéj liści, a dostrzeże kupki jak mak

małych, żółtych jajeczek, po 50 aż do 200, symetrycznie poukładanych; te niech na miejscu dusi, a dusząc taką kupkę jednym palcem, gubi setki przyszłych gąsienic od razu, które, skoro się porozłażą, 50 — 100 razy tyle czasu potrzeba będzie do ich wyniszczenia.

Dopóki się jajeczka gubią, to można takowe pilnym ludziom na miejscu dusić kazać, bo prędzéj idzie. Ale potém, jak już są duże gąsienice, to żeby najemnicy nie oszukiwali, trzeba się koniecznie na kwarty lub garnce uzbieranych godzić, inaczéj będą próżnować.

Co najgorsze, że tego plugastwa żaden ptak wolno latający jeść nie chce, a to dla niemiłéj woni i ostrego jadu. Jedna tylko głupia kaczka domowa, zapędzona między kapustę i przymuszona głodem, bierze się do tego, ale potém, przypłacając swoje obżarstwo, nieochybnie ginie.

Przed kilką laty poradził mi ktoś, że pewnym środkiem na wygubienie gąsienic kapuścianych są kaczki, które zapędzone w kapustę wnet ją oczyszczą: chcąc zrobić doświadczenie i przekonać się o skuteczności téj rady, prosiłem mojéj matki o pozwolenie mi kaczek; wnet 30 — 40 sztuk zostały zapędzone na grządki, tam zostając przez całą dobę, tak się wzięły pilnie do dzieła, że prawie ani jednéj gąsienicy nie zostało, a więc dobra rada; ale cóż, kiedy na drugi dzień przychodzi klucznica z nowinką, że, proszę Pana, już 13 kaczek zginęło, trzeciego dnia znowu 8 sztuk i t. d. tak że ze 40 nie ocalało tylko 3. — *Bis repetita placent:* w parę lat późniéj moja bratowa, chcąc jeszcze raz doświadczenie powtórzyć, kazała na to kilkanaście kaczek odłożyć umyślnie; te wyczyściły wprawdzie kapustę, ale poginęły wszystkie. Jeden tylko owad *(Ichneumon glomeratus)* *) przyczynia się znacznie do zmniejszenia ilości tych szkodników, składając swoje jajeczka w ciała wyrosłych gąsienic, a z nich powstałe liszki, żyjąc jako pasożyty ich sokami, tak je wyniszczają, że zawsze przed przeobrażeniem zdéchają.

Mamy kilka gatunków motylów których gąsienice są szkodliwe kapuście. Jak u nas, to *Pontia Napi* najwcześniéj się okazuje, dokuczając wczesnym kalarepom i kalafiorom. Późniéj trochę następuje *Pontia Rapae, Mamestra oleracea, Mamestra Brassicae,* która w same środeczki główek swoje jajeczka znosi, a ponieważ dobrze się chowa, trudna do wygubienia. Najszkodliwszą jednak jest *Pontia Brassicae,* bo ta w tak wielkiéj ilości się pojawia w niektórych latach, że tam gdzie jéj pilnie nie wyzbierują, wszelkie kapusty, kalafiory, kalarepy, brukwie, jarmuże, a jak tego nie stać to lewkonie, nasturcje do szczętu zjada.

Po ś. Michale wyrębuje się kapusta do kiszenia, zostawując największe głowy w ogrodzie do 15 listopada. (Sposób kwaszenia jest tak powszechnie znany, że wcale nie myślę takowym moich czytelników nudzić).

15 listopada każę wyjmować ostrożnie z korzeniami zostawione głowy i te oczyściwszy należycie z wierzchnich liści, układam w nieopalanym pokoju do wielkich skrzyń ziemią napełnionych, w rzędy po 10 sztuk, zostawując co 6 rzędów takich próżny przedział, dla łatwiejszego przejrzenia kóp.

To jest zapas słodkiéj kapusty prostéj na zimę; włoskiéj, jako delikatniejszéj, chowam więcéj, lecz ponieważ się prosta dłużéj przechowuje, to zawsze dobrze mieć jéj parę kóp pod ręką do kiszenia na świeżo.

Niektórzy przechowywują słodką kapustę w piwnicy, ale to tylko wtenczas się dobrze udaje, kiedy piwnica sucha; inaczéj, już w styczniu zaczyna czernieć i gnić.

Rozmaite są sposoby przyrządzenia kiszonéj kapusty; ale ponieważ są powszechnie znane, więc się nie będę nad niemi rozwodził, to tylko nadmienić muszę, że im więcéj duszona i przysmażana, tém lepsza. Świeże głowy słodkiéj kapusty faszerowane zastępują włoską, a pokrajane drobno jak makaran, ugotowane w wodzie, a potém odcedzone i duszone w rosole, z dodatkiem jednéj cebuli, dwóch łyżek octu i kawałka zarumienionego cukru, dają, obłożone kotletami, półmisek mogący się ubiegać o pierwszeństwo z najlepszemi jarzynami. Także na świéżo kiszona jest bardzo dobra; ja ją wolę od zwyczajnéj w kadłubach kwaszonéj.

Włoska kapusta *(B. Sabellica)* różni się od zwyczajnéj tém, że jéj główki mają liście grubsze, więcéj mięsiste, miększe i w gotowaniu daleko kruchsze.

Mnóstwo mamy pododmian téj jarzyny, z główkami okrągłemi, płaskatemi lub podługowatemi, barwy zielonéj lub żółtéj, jako to: Erfurtska późna i wczesna, Wiédeńska, Ulmska niska, Strasburgska, kapucyńska, z przylądka dobréj nadziei, Chou marcelin i t. d. Z tych są najlepsze: Erfurtska zielona późna i wczesna, z handlu pp. *Moschkowitz i Siegling* w Erfurcie i Strasburgska, którą dawniéj od starego *Fürsta* z Frauendorfu dostawałem prawdziwą; ogólnie, im są główki kapusty zieleńsze i więcéj nabite, tém kruchsze potém na półmisku.

Żółte czyli Sabaudzkie odmiany rzadko kiedy u nas głowy formują, przeto tylko jak jarmuże używane być mogą; a Chou Marcelin wcale dłużéj nie wytrzymuje, pomimo zachęcania handlarzy, jak inne kapusty.

Sposób uprawy, przechowywania i przyrządzenia jak u zwyczajnéj; najczęściéj się daje na słodko, faszerowana z mięsem, bułeczką i obłożona słoniną, ale i kiszona jest wyborna.

Kapusta czerwona (*B. rubra*). Mamy właściwie trzy odmiany téj kapusty: sina z wielkiemi głowami, blado-różowa i ciemno-czerwona z małemi głowami; ta jest najlepsza i najdelikatniejsza.

Sposób uprawy ten sam jak prostéj i włoskiéj, tylko ponieważ się późno i ciężko zawiązuje, trzeba ją bardzo wcześno, jak można na inspekcie, już w marcu albo na początku kwietnia siać, a przesadzoną pilnie podléwać, ażeby nie bolała. *) Gąsienice nie lubią téj kapusty. Przyprawiona z octem malinowym jako sałata, lub ugotowana w wodzie a potém odcedzona i duszona z masłem, winem czerwoném i cébulą, daje, obłożona kotletami, wyborną jarzynę.

*) *J. globatus* także, ale daleko rzadziéj.

*) Czasem, jak wiosna wczesna, udaje się dobrze i w gruncie posiana, ale nie zawsze.

*

Jarmuż (*B. viridis*) **i Brukselska kapusta** (*B. gemmifera*).

Jarmużów mamy wiele odmian, jako to: zielony niski i wysoki, brunatno-fioletowy, francuzki *plumage* ze strzępiastemi jak pióra liściami, różnych barw, czasem srokaty; palmowy ozdobny, prolifikujący, u którego na liściach znowu listki wyrastają, drzewny olbrzymi (*Baum- oder Kuhkohl*) mający łodygi 6 stóp wysokie i t. d. ale to są wszystko zabaweczki dla lubowników. Najlepszy jarmuż jest wysoki zielony, ze swojemi szmaragdowemi fryzowanemi liściami, bo en i łatwy do hodowania i dobry do gotowania, a nadewszystko dla tego, bo i na półmisku zieloność swoją zatrzymuje, co w zimie niezmiernie miło.

Jarmuże nie są delikatne, ale trzeba je wcześnie siać (nie tak jak u nas, co pospolicie jeszcze w maju sieją), a przesadziwszy w rzędy na stopę odległości i okopawszy 3 razy, mogą zostawać w gruncie aż do grudnia, a w cieplejszych okolicach przez całą zimę, bo chętnie wytrzymują mrozy aż do 14°; od silniejszych marzną; a ponieważ częstokroć wielkie śniegi w zimie przystęp do niego utrudniają, więc najlepiéj w grudniu, kto może, przesadziwszy do wielkich skrzyń jak kapustę słodką, w nieopalanym pokoju trzymać.

Sposób gotowania i że tłusto dany z kasztanami najlepszy jest, powszechnie wiadomo.

Kapusta Brukselska (*B. gemmifera*) jest wyborna jarzynka, zwłaszcza że w zimie przychodzi i wcale nie wymyślna w uprawie, tylko postarawszy się o dobre i nie zbękarciałe nasienie, trzeba ją na inspekcie o dobre pół cala odległości na początku kwietnia siać, a potém przesadziwszy w grunt, pilnie oblewać i trzy razy obkopać; bo inaczéj ma tę wadę, że główeczki czyli różyczki późno, czasem aż w październiku puszcza; które potém nie mają czasu należycie się wykształcić. Jeżeli zaś, pomimo wszelkiego pielęgnowania, pączków bocznych aż do października nie widać, to zły gatunek.

Kapusta brukselska jest nietylko delikatna ale i ładniutka roślina; już na grządce w jesieni ślicznie się wydają zielone 3 — 4 stóp wysokie proste łodygi, napełnione od dołu aż do góry między liściami malutkiemi główeczkami, w kształcie róży. Takich wypustek bywa czasem na jednym pniaczku 20 i więcéj. Na wierzchu stérczy jak korona największa główka, którą z liściami wyrzynam, skoro się boczne pączki pokazywać zaczynają, bo kilkanaście takich wierzchnich główek dają wyśmienity podczos, a boczne, pozbawione wierzchu, tém silniéj rosną.

Na początku grudnia biorę wszystkie uformowane łodygi do nieopalanego pokoju i przesadzam do skrzyń: tym sposobem można mieć tę jarzynę aż do końca lutego.

Boczne główeczki ugotowane w wodzie lub w buljonie i odcedziwszy przysypane bułeczką tartą z masłem, dają strawny i dobry półmisek, wierzchy zaś służą na podczos.

Brokuły (*Brocoli*).

należą właściwie do kalafiorów, bo nawet niektore ich odmiany, tak jak te ostatnie, kwiatowe róże wypuszczają i te są najlepsze. Ale ponieważ się i liście wierzchne serdeczne, na około korony rosnące jedzą, a zatém kładę je tutaj.

Mamy trzy główne odmiany téj jarzyny: biały czyli rzymski, który czasem, gdy wcześnie na inspekcie posiany, a potém przesadzony w dobrą ziemię gruntową, także róże wydaje jak kalafiory, ale u nas rzadko się to trafia. Siny z liściami i łodygą zielono siną, nie dobry; i purpurowo-fioletowy z przylądka dobréj nadziei; ten jest najlepszy, bo prawie wszystkie łodygi rzucają wielkie róże purpurowe, a ugotowane białe; dostałem go od PP. *Moschkovitz* i *Siegling* z Erfurtu.

Inne zaś nowe, przez chciwych zysku handlarzy przechwalane odmiany, ze szumnemi nazwiskami, jak np. Mamuth, Dillocka, Maulego są larifary. Brokuły, które się tak jak brukselska kapusta pielęgnują, rosną w jakiéjbądź ziemi, byle im dészcze sprzyjały (co wszystkie kapusty niezmiernie lubią); tylko że w żyzniejszéj prędzéj róże puszczają.

Liście górne serdeczne wraz z szypułkami i wierzchem saméj łodygi, przyrządzone tak jak brukselska kapusta, są dobrą jarzyną, która ma się rozumiéć staje się jeszcze delikatniejszą, jeżeli są i róże; te się ucinają i razem na półmisku, polane masłem i posypane bułeczką, układają.

Najgłówniejszą rzeczą w brokułach jest wiedziéć kiedy i jak je urzynać, i tak: krzaki które obiecują róże, co po szérokiéj koronie wnet poznać można, trzeba wtenczas na kuchnią dawać gdy się takowe wykształcą; te zaś które nie dają nadziei główek, brać na potrzebę kuchenną dopóki w słupy nie pójdą. Do jedzenia jest przydatny sam wierzch łodygi wraz z liściami ucięty, 3 cale od góry do dołu rachując, i oskrobany ze skórki.

Szpinaki.

Rozmaite mamy rośliny zupełnie liściami, kwiatem i nasionami do siebie niepodobne i w systemach botanicznych daleko od siebie stojące, które atoli, ponieważ ich listki na szpinak służą, ogrodnicy słusznie pod tém nazwiskiem sprzedają. — Zaczynam od właściwego szpinaku (*Spinacia oleracea*), bo ten jest powszechnie znany i podobno najlepszy. Ta roczna roślina, mająca dwojakie kwiaty płodne i niepłodne i podługowate strzałkowate liście, których użytek na kuchnią dobrze znany, ma pochodzić z Arabji. Sieje się dwa razy, na wiosnę lub w późném lecie około 20 sierpnia; potrzebuje ziemi miernie zgnojonéj i wilgotnéj, tudzież dwukrotnego pielenia: jak się przyprawia powszechnie wiadome.

Ale ponieważ zwyczajny szpinak nie każdego roku się udaje, a czasem go ślimaczki zjadają, dobrze jest przeto w porządnym ogrodzie mieć inne rośliny jako surogaty zastępujące.

Między temi *Mangoldy:* są to właściwie buraki bez korzeni głąbiastych, mające za to liście mięsiste różnéj barwy, karmazynowe, zielone, żółte, pstre i białe, która to odmiana

pod nazwiskiem *Poirée aux Cardes blanches* we Francji, pierwéj słomą blichowana, mianowicie wierzchnie łodygi i liście, bardzo jest w używaniu. Próbowałem ja i to, lecz nie znalazłem nic tak dobrego. Ogólnie burakowe szpinaki nie są tyle delikatne jak zwyczajny, ale mają tę zaletę, iż będąc dwóchletnie, a przeto wykopane w jesieni i posadzone w skrzynce do piwnicy ciepłéj, przez całą zimę używane być mogą. Nasienie sadzi się o stopę odległości, po dwa ziarneczka w rzędy; wkrótce po zejściu plewione, a potém jak buraki obsiekane i obkopane być pragną.

Melda (*Łoboda włoska*) (*Atriplex*) czerwona i żółta ładna jarzyna, sieje się na wiosnę tak jak pasternak, do którego ma nasienie podobne, i plewi się dwa razy; daje szpinak jasno-zielony, dobrego smaku, ale nieco niemiłéj woni; najlepsza podprawiona kwaśną śmietaną jak podczos.

Szpinak z wyspy Kuby (*Clintonia Cubaensis*) z drobniuteńkiém nasieniem i okrągławemi listeczkami, z których środków białe kwiateczki jak krople dészczu wyłażą; posiany tak jak mak plewi się 2 — 3 razy: dobra zieleninka majowo-zielonego koloru. Inne gatunki jak np. **Szpinak z Nowéj Zelandji** (*Tetragonia expansa*) i **Peruwiański** nie umiem ocenić, bo nasienie ich kilkakrotnie mnie siane, wschodzić nie chciało.

Szczawie (*Rumex*).

Trojakie miałem: **zwyczajny** (*Rumex acetosa*) który wszędzie dziko rośnie; **Francuzki** (*R. scutatus*) z okrągło-tarczowatym listkiem, taki sam do smaku, i **Angielski szpinak** (*R. patientia*) pochodzący z południowéj Europy; zimotrwała, raz posiana ciągle się odnawiająca roślina, ze swojemi 3 — 5 stóp wysokiemi czerwonemi łodygami i więcéj jak stopę długości mającemi liściami, dającemi przez całe lato aż do śniegu dobry szczaw albo szpinak, jak kto chce, bo podobny i do jednego i do drugiego, czyli raczéj zupełnie tak smakuje jak żeby szpinak ze szczawiem zmięszać: cytrynowy jego korzeń sprawia rozwolnienie. Sieje się w kwietniu zmięszany z ziemią dosyć gęsto, a potém, oplewiwszy go wprzód parę razy, w sierpniu na dobrze skopaną grządkę w rzędy o stopę odległości się przesadza. Pilnie go plewiąc i raz na rok obkopując, może stać i 10 lat na miejscu.

Jest to najpierwsza wiosenna jarzyna.

Sałaty i Endywje.

Sałaty właściwe (*Lactuca sativa*) dzielą się na głowiaste i liściowe nie tworzące nigdy głów. Kultura zaś wykształciła te setki rozlicznych odmian z większemi lub mniejszemi głowami, różniące się formą liści i barwą; bo mamy zielone, żółte, nakrapiane tak zwane pstrągowe i czerwone sałaty, tudzież z listkami wyrzynanemi jak u dęba. Z tych najlepsze są: *Cyrius* czyli *wielki Mogoł*, *Azjatycka* wielka żółta i czerwoniawa, *Prinzenkopf*, *Drumhead*, *Forellensalat*, a osobliwie *Chou de Naples* ze swojemi ogromnemi kruchemi głowami od Moschkowitza. Z liściowych sałat najpiękniejsza jest *Romaine rouge dorée*. Zresztą jak się sieją, uprawiają i przyprawiają, każdemu wiadomo. Ja sieję sałaty 3 razy, jako to: w lutym na inspekcie, w kwietniu i na końcu sierpnia w gruncie, tę trzecią przesadzam na końcu października w ciepły, świéżo założony inspekt i mam tym sposobem aż do stycznia.

Endywiów czyli zimowych sałat (*Cichorium Endivia*) jest wprawdzie kilka odmian, z których atoli najlepszą i prawdziwie wartą kultury jest endywja tak zwana m c h o w a (*Endyvie mousse*) z drobniutkiemi listeczkami. Trzeba ją siać w sierpniu, potém przesadzać na grządkę inną w rzędy, a jak mrozy w październiku brać zaczynają, wziąść ją do skrzyń i dać do piwnicy; tam sobie swobodnie w dobréj ziemi rośnie i tak się ślicznie wybieli (bez żadnego przewiązania złomą, jak drudzy zalecają), że aż miło patrzéć: niewyblichowana jest jak wiadomo gorżkawa.

Trybulka (*Scandix cerefolium*).

Sieje się w czarnéj ziemi na wiosnę, a jak wyrośnie, po kilka razy się zrzyna, zostawując nietkniętych parę nasienników, a w dobrym gruncie będzie się sama rozmnażać.

(D. c. n.)

ROZPRAWY

sekcji nauk przyrodniczych na 18tém Zgromadzeniu gospodarzy, w Pradze w roku zeszłym odbytém.

(Dokończenie — zob. Ner 8 Tygod.)

Następnie rozprawiano *o zmieniającéj się wartości pokarmowéj roślin pastewnych.* Najpierw głos zabrał prof. S t o e c k h a r d t: Najmłodsze rośliny są w przecięciu najobfitsze w istoty z których tworzą się mięso i kości. Azot i kwas fosforowy są najważniejszemi częściami składowemi ciała zwierzęcego, a tych mu dostarcza roślina zielem i ziarnem. Z wiekiem ubożeje roślina w te istoty, jak to wykazały niesłusznie ganione, jakoby jednostronne, próby chemiczne stacji próbierczych. Najpożywniejszemi są najmłodsze rośliny; im starsze, tém bardziéj wzmagają się w nieposilny materjał, aż nakoniec w czasie tworzenia się nasienia większa część wartości pokarmowéj w ziarna przechodzi. Nie mniéj jak wiek, wpływa na pożywność roślin działanie ciepła i światła. Na pochyłościach Alp szwajcarskich nie tylko cenią wysoko rośliny pastewne wyrosłe w cieplejszych i do słońca położonych miejscach, lecz tam baca umié nawet z woni siana rozeznać, czy ono w słonecznem czy w zacienionem wyrosło miejscu. Że nakoniec skład gruntu, nawóz i pogoda nie są bez wpływu na pożywność paszy, wié każdy gospodarz, i dosyć jest wszędzie na to dowodów; ale stałych praw tych wpływów nie znajdziemy nigdy.— Wielu znakomitych członków zgromadzenia brało udział w téj kwestji. Zrobiono uwagę, że młoda kukurudza zielona nie tak dobrze karmi jak starsza: krowa która dostawała jéj 120 fnt. dziennie, a było w nich 12% cukru, schudła, zdaje się skutkiem tego, bardzo widocznie; podobnież wypadło doświadczenie z wyką zieloną. Wielu twierdziło, że konicz czerwony, lucerna, a nawet konicz pastwiskowy w mokrych latach

o wiele mniéj jest pożywnym, niżeli w suchych. Stoeckhardt przytoczył za przykład pewne gospodarstwo w Węgrzech, gdzie w jesieni sieją na mocno nawiezioném polu mięszaninę żyta z pszenicą, z końcem kwietnia koszą żyto na zielono, poczém wyrasta silnie pszenica zdatna do koszenia w maju; w tę ścierń zieloną sieją zaraz kukurudzę, która skoszona z końcem lipca ustępuje miejsca uprawie tatarki, zdatnéj do koszenia w październiku. Tym sposobem otrzymują bez wielkiego wyjałowienia gruntu 4 obfite zbiory zielonéj paszy w wartości 180 do 250 ctn. suchéj karmy, a co najważniejsza, zawsze w czasie kiedy o zieloną paszę do koszenia najtrudniéj. — Podobnie jest urządzone mléczarniane gospodarstwo ekonomicznego radzcy Flecka w Beerbaum. Tam chodzi o zebranie jak najwcześniéj i najwięcéj paszy zielonéj. Żytnisko podkłada się, nawozi, dostaje prócz tego nieco guana i zasiéwa się jedna część mięszaniną rzepniku, awelu i jęczmienia zimowego, druga zaś żytem i wyką zimową (*vicia biennis*). W maju kosi się pierwszą część i otrzymuje się z morga wartość pokarmową 20—22 cent. siana; w tę zieloną ścierń sadzi się ziemniaki; w końcu zaś maja użytkuje zię żyto i wykę z drugiego oddziału sadzi się po nich brukiew. W trzecim oddziale mają kukurudzę, wykę, groch i owies, a zebrawszy je na zielono, sieją rzepę. Przy pomocy obszernéj uprawy lucerny, ma to gospodarstwo nieustannie młodą zieloną paszę, mianowicie: 1) rzepnik z jęczmieniem, 2) żyto z wyką, 3) lucernę, 4) wykę z owsem, 5) drugi zbiór lucerny, 6) kukurudzę, 7) trzeci zbiór lucerny. Z tego powodu zwrócono uwagę na pielęgnowanie i uprawę pośredniczych siewów, a szczególnie na wartość roślin zacieniających, które Nebien przed 30 laty polecał, jako rolę cieniem swoim zasilające.

Na czwartém posiedzeniu, 12 września, rozbiérano pytanie: *jak często konicz na to samo pole powracać może?* Dr. Wolf nie zgadzał się na to, aby urodzajność koniczu mniéj zależną była od fizycznych aniżeli od chemicznych przymiotów gruntu, utrzymywał natomiast że jest zależną od obu zarówno, jak tego dowodem próby robione w Anglji. Faktem jest, że mimo nawiezienia właściwemi nawozami mineralnemi, zbiór koniczyny przy częstéj jego uprawie na tém samém miejscu zmniejsza się, a grunt dłużéj wydawać go może przy uprawie przegradzanéj innemi posiéwami. W przytoczonych próbach siano konicz w pszenicy, ale zawsze drugi i trzeci sprzęt był mniejszy. Wiadome jest doświadczenie, że konicz częściéj może powracać na pole gdzie się uprawia rośliny okopowe, przez co pulchni się należycie ziemia mechanicznie. Jako najbliższą granicę powrotu koniczu można uważać Norfolkski płodozmian, w którym co 4 lata powraca. Nigdzie już wszelako system ten nie jest używany ani w Anglji nawet, lecz wszędzie zaprowadzono 8letni płodozmian, gdzie, zamiast koniczu, bób i t. p. uprawiają *).

Urodzajność gruntu pod konicz wzrasta z poprawą jego mechanicznych przymiotów, przez stosowny płodozmian i przez pomnożenie jego żyzności. W Anglji używają przeto, prócz obornika, jeszcze specjalnie działających nawozów, lecz nie używają ich wcale podług chemicznego składu pewnych roślin gospodarskich, ale tak, że dostarcza się niemi dla całéj rotacji wszystkich ważniejszych części składowych. I tak, jest w cztéropolowém gospodarstwie bardzo stosownym dodatek do obornika kości zakwaszonych, w drugim roku pomaga się jęczmieniowi nieco guanem, w trzecim roku gipsuje się konicz i posypuje popiołem, w czwartym roku daje się troszkę guana lub saletry chilijskiéj. Tym sposobem otrzymuje rola pierwiastki potrzebne do wyżywienia każdego gatunku roślin. Takiém jednak tylko zasilaniem roli, połączoném z należytą mechaniczną uprawą, można utrzymać jéj urodzajność że tak powiemy koniczową, czego samym chemicznym zasiłkiem osiągnąć nie można.

Kilku z obecnych wzięło udział w téj kwestji i osądzono, że konicz co 4 lata powracać może w bardzo ciężkich gruntach tylko: w praktyce zarzucono ten system, a można go zatrzymać jedynie przy głębokiéj uprawie roślin okopowych: ztąd widocznym jest wpływ fizycznych przymiotów gruntu na jego urodzajność koniczową. Każdemu wiadomo, że konicz nie udaje się gdzie licha jest spodnia warstwa, że wymarza łatwo w płytkiéj ziemi i t. d. Wapnienie gruntu dozwala powracać nań częściéj z koniczem, ale nie wszędzie. Zbiory koniczu ujmują roli więcéj istot mineralnych niżeli wszelkie inne zbiory. Ztąd pozorna sprzeczność, że często nawet na gruncie wapiennym konicz się nie chce udawać. Lecz w ziemi mogą znajdować się wszystkie części składowe roślinom pożywne, a nie wychodzić roślinom na pożytek; tak samo téż ma się rzecz z węglanem wapna. Niezbędne warunki do pomyślnéj uprawy koniczu są: pulchna ziemia, wapno, woda i źródło kwasu węglowego. Prócz tego potrzebuje konicz jeszcze magnezji, i dla tego właśnie dolomit tak mu sprzyja. Siarkan wapna (gips) nie potrzebuje tak nadzwyczajnie wielkiéj ilości wody do rozpuszczenia się, dla tego zasługuje jako nawóz na pierwszeństwo przed węglanem wapna. Marglowane grunta trudno bywa uczynić urodzajnemi dla koniczu, bo marglem wyczerpuje się grunt nazbyt z organicznych części, wyjałowia się. Wszystko to jest dawno dowiedzione doświadczeniem, i w téj mierze zgadza się najzupełniéj praktyka z teorją.

Na pytanie tyczące się: *znalezienia środków do rozpuszczenia i obudzenia w roli zawartych nieczynnych połączeń azotnych*, odpowiedział tylko Frezenius. Prawda, mówił on, że rozbiory chemiczne wykonane przez Krokera, za poradą Liebiega, wskazały, że każda ziemia zawiéra pewną ilość amonjaku, która bardzo różnie wynosi 500, 5000,

*) Czteropolowy płodozmian Norfolkski był jak wiadomo: 1) Okopowe na nawozie, 2) Jęczmień z konicz., 3) Koniczyna, 4) Pszenica. — Dla uniknienia niedogodności z tak częstego powrotu koniczyny, zamieniono ten system na podwójny czteropolowy, czyli ośmiopolowy: 1. Okopowe na nawozie, 2. Jęczmień z koniczyną, 3. Koniczyna, 4. Pszenica, 5. Okopowe, 6. Jęczmień, 7. Strączkowe, 8. Pszenica; w którym ta tylko zaszła odmiana, iż w drugim okresie cztéropolowym w miejsce koniczyny bób lub groch przychodzi.

(P. R. T.)

1600 o fnt. na morgu, lecz znajomość naszą téj ilości azotu można poczytywać za zero, gdyż nie wiemy wcale nic, czy on jest w stanie rozpuszczalnym lub nierozpuszczalnym. Gdzię ziemia zawiéra pruchnicę, tam można niewątpliwie za pomocą znanych powszechnie środków, przez obrót organicznéj materji pomnożyć zapas rozpuszczalnego azotu. W dzisiejszym stanie wspomnionych właśnie okoliczności, nie można daléj o tém przedmiocie rozprawiać.

Na pytanie tyczące się *korzyści ze zmiany nasienia* i naukowych w téj mierze objaśnień, mogły być przytoczone tylko doświadczenia, ale nie zasady naukowe.

Nakoniec objaśnili Schulz v. Schulzendorf i Schütz *uprawę łubinu*, która w gruntach w azot ubogich szczególnie się nadaje do wzbogacenia ich w ten pierwiastek. Schütz przedłożył w końcu sprawozdanie z prób swoich w r. 1856 tyczących się nawożenia roli.

			snopy			miary pruskiéj		ziarna	słomy
1)	½ morga	bez nawozu	wydało 2 mandle i	4 wiązki	1 szefel i	13 meców		152 fnt.	265 fnt.
2)	½ „	nawiezione guanem i gnojówką	„ 5 „	10 „	4 „	9 „		379 „	719 „
3)	½ „	„ ½ centnarem guana	„ 5 „	2 „	3 „	11 „		311 „	544 „
4)	½ „	„ 1 „ „	„ 5 „	8 „	4 „	14 „		427 „	658 „
5)	½ „	„ ½ ctr. mąki koścain.	„ 3 „	13 „	2 „	3 „		190 „	304 „
6)	1 „	„ 1½ „ „ „	„ 6 „	13 „	4 „	5 „		378 „	587 „
6)	½ „	bez nawozu	„ 2 „	3 „	2 „	8 „		—	—

(*Hamm. Agron. Ztg.*).

O mięsie końskiém.

Wzgarda końskiego mięsa zasadza się tylko na uprzedzeniu. Jak żydom obrzydliwém zdaje się mięso wieprzowe, zajęcze, królicze i w ogóle mięso zwierząt zabitych bez upuszczenia krwi, dla tego tylko, że je potępił narodowy ich prawodawca, tak i europejskie narody mają wstręt do mięsa końskiego dla tego tylko, że pożywanie go odradzali w średnich wiekach biskupi.

Za żywanie tabaki było także w pewnym czasie zakazane ze strony władz politycznych i kościelnych, upowszechniło się przecież potém, a wyszło wreszcie z bardzo powszechnego używania, gdy się przekonano o niezbyt błogich jego skutkach. Duchowni, spieszący dzisiaj tak chętnie w pomoc nędzy i niedostatkowi, nie ganią wcale pożywania mięsa końskiego ludziom, którzy tym tylko sposobem w niedostatku i w czasie drogości siły swoje od upadku zachować mogą. Kto nie ma potrzeby filozofowania o smaku, strawności i pożywności mięsa końskiego, niechaj sobie niém gardzi co do swojéj osoby, ale dla czegoż utwierdzać w przesądzie zgłodniałych i nędznych, którzy tylko tym sposobem w czasie wiosennego przednowku od śmierci głodowéj uratować się mogą?

Nie pamiętam w którym to roku było na wiosnę, w czasie mego pobytu w Galicji, doradziłem kilku ubogim żyjącym pszonakiem, lipiną, lebiodą i innemi zieleninami — które gdy są ugotowane, lud nazywa *pachaną* — aby zamiast tego pożywienia, sprawiającego im potém puchliznę, niezdolność do pracy, a nakoniec śmierć, jęli się mięsa końskiego. Ci, którzy usłuchali téj rady, otężeli tak w dni kilkanaście, że mogąc iść do młocki i do pługa, zarabiali sobie zadosyć, aby wzgardzoną żywność zaniechać. Ci zaś, którzy nie chcieli się przezwyciężyć i pozostali przy jałowéj pachanie, poczęli puchnąć i powymierali powoli w lecie.

W Wiedniu jest podobno 4 jatek końskiego mięsa. Od 6 maja 1854 do 1 stycznia 1856, w przeciągu zatém 21 miesięcy, zabito w nich 1054 koni, w przecięciu zatém 50 koni na miesiąc. W pierwszym miesiącu rozprzedano mięso z 18 koni zabitych w jatce; w styczniu 1856 był już taki pokup, że zabić wypadło 88 koni w jednym miesiącu. Funt mięsa z koni, opatrzonych dokładnie przez umyślnego lekarza rządowego, kosztuje 5 kr. gdy jest z przedniéj połowy, 6 kr. gdy jest z tylnéj części. Za rogatkami płaci się o krajcar taniéj. Słyszałem, że w Krakowie udaje się lud ubogi i robotnicy mularscy, do oprawcy nawet, dla kupienia mięsa z czystych i młodszych koni, które on w celu rozprzedaży mięsa umyślnie jak bydło zarzyna.

J. B. R.

Doniesienie.

Pospieszamy z ogłoszeniem następnego ogłoszenia przez Wys. c. k. Rząd krajowy naszemu Towarzystwu rolniczemu przesłanego:

L. 6853. Dla zachęcenia wiejskich hodowców koni do wychowu przydatnych ogierków, pomnożenia tym sposobem liczby dobrych koni rozpłodowych i przysposobienia zarazem, dla istniejących stacji stadników krajowych, ogierów lepszym krajowym klaczom odpowiednich, poleciła w zeszłym roku c. k. Naczelna Komenda armji zakupno w Węgrzech i Siedmiogrodzie młodych, do rozpłodu zdatnych ogierów prywatnych.

Pomyślny skutek tego kroku spowodował c. k. naczelną komendę Armji zakupno to rozciągnąć również w tym roku do Krakowskiego rządowego okręgu, a wykonanie tego polecenia powierzyć c. k. naczelnemu zarządowi remontowemu (*K. k. General-Remontirungs-Inspection*).

Stosownie do rozporządzenia Wysok. c. k. Ministerstwa Spraw wewn. z d. 22 lutego b. r. do L. 2974, za-

kupno to — ze szczególném uwzględnieniem koni z silną budową kości i nizkiemi nogami (*starkknochige und kurzbeinige*), przy czém mniéj na wzrost ich baczyć się będzie — ograniczyć się ma do takich tylko rozpłodowych ogierów, które nie są starsze nad lat 8, a zasadnie do takich, które liczą najmniéj 4 lat wieku, a mają najmniéj 14 miar i 2 cale wzrostu, które następnie, obok ustalonego ile możności pochodzenia i dokładnego rozwinięcia ciała we wszystkich częściach, doskonale są zbudowane, a zatém od wszelkich wad wolne, mianowicie dobrze osadzone i zwięzłe (*gut fundamentirt, vom ramassirtem Körperbaue*) z równym i silnym krzyżem, krótką pęciną, silne i zręczne, bez wad w kościach, których zad wreszcie w równowadze jest z przodem.

Ogiery na wysokich i cienkich nogach, jako też płaskonogie, równie jak maści nielubionych i rażących, które się łatwo dziedziczą w potomstwie (jak myszate, myszato-bułane, srokate i tarantowate), nie będą kupowane.

Przy szczególnie wybornych przymiotach mogą być także przyjmowane ogiery 3letnie.

Właściciele koni, którzyby takie ogiery wojskowéj komendzie sprzedać sobie życzyli, mają złożyć odnośne deklaracje, według załączonego formularza ułożone, najpóźniéj do dnia 15 kwietnia r. b. w swoim urzędzie powiatowym (*Bezirks-Amt*) albo też w urzędzie cyrkularnym.

C. k. urzędy powiatowe przeszlą niezwłocznie otrzymane deklaracje c. k. urzędowi cyrkularnemn, który je zebrawszy, wraz z bezpośrednio doń nadesłanemi, najpóźniéj do 20 kwietnia r. b. c. k. Rządowi krajowemu przedłoży. C. K. Rząd krajowy przeszle te wszystkie deklaracje c. k. naczelnemu zarządowi remontowemu, poczém wskazane będą stacje, dokąd przyprowadzone być mają ogiery na sprzedaż wystawione, równie jak czas do zakupna ich przeznaczony.

Kraków d. 3 marca 1857.

Z c. k. Rządu krajowego.

Formularz. **Erklärung.**

Der Unterzeichnete ist bereit, einen Zuchthengst . . . . Jahre alt . . . . . Faust . . . . Zoll hoch (dunkelbraun ohne Zeichen, von der ungarischen Landeszucht [Hunyadi'sches Gestütt]) um den Preis von . . . . fl. . . . kr. dem Aerar zu verkaufen (und in die Konkursstation NN. etc. zu bringen, oder welcher im Militär-Gestütsbezirke NN. zum Verkaufe bereit steht).

Sign. N. N.
N. N.
Eigenthümer und Wohnort.

Deklaracja.

Podpisany oświadcza gotowość sprzedania c. k. Rządowi ogiera . . . . lat mającego . . . . piędzie . . . cale wzrostu, (maści np. gniadéj bez odmian, chowu krajowego, np. ze stada X. Sanguszki) za cenę . . . . złr. . . . kr., (i odstawienia go do stacji N. N. albo który się znajduje na sprzedaż w wojskowym okręgu stadniczym N. N.)

datta, miejsce.

Podpis i miejsce zamieszkania.

CENNIK NASION

znajdujących się na sprzedaż w r. b. w biórze c. k. Towarzystwa gospodarczo-roln. Krakowskiego.

Ulica Szewska — numer 335/6.

		Złr.	kr.
1. Buraki pastewne czerwone wielkie Brunszwickie w połowie nad ziemią rosnące	garniec	1	—
2. Buraki pastewne żółte wielkie długie Obersdorfskie, w połowie nad ziemią rosnące . .	„	1	—
3. Mięszanka z Tymoteusza, miodowéj trawy, koniczyny białéj, żółtéj i szkockiéj, oraz krzycy leśnéj	„	—	30
4. Miodowa trawa	„	—	18
5. Bromus Madrycki (kąkolnica przednia wysoka)	„	—	40
7. Rajgras francuzki, aklimatyzowany	„	—	30
8. Krwawnik (*achillea millefolium*)	„	—	30
9, Koniczyna Szwedzka, (*trifolium hybridum, Bastardklee*), na grunta wilgotne, wydająca obfity plon	„	3	50
10. Trawa Tymoteusza	„	1	—
11. Rzepak letni	„	—	40
12. Łubin żółty	„	—	30
13. Esparceta	„	—	30
14. Koniczynabiała i czerwona, po cenach targowych.			

☞ W razie przesyłki, za opakowanie przy każdym garncu dodaje się po 3 kr., od ćwierci 15 kr., od pół korca 30 kr., od korca 1 złr. m. k.

Listy przyjmują się tylko **frankowane.**

Wiadomości handlowe i gospodarskie.

Koniczyna. W zeszłym tygodniu ceny w Wrocławiu ciągle spadały, tak iż ostatnie (19 marca) znaczono: za *białą* od 16, 17, 18 tal. *czerwoną* 20, $21\frac{1}{4}$, $22\frac{1}{2}$ tal. ctr. — w Krakowie, przy nader szczupłych zapasach, sprzedaje się ciągle po 70 fl. krzec.

Wełna. Piszą z Wiednia 16 marca. W upłynionym tygodniu zupełna panowała cisza i prawie nic nie sprzedano. Mała liczba życzących sobie jeszcze coś nabyć, udało się na jarmark do Pesztu; ale i tam zapasy bardzo są szczupłe. Na naszym placu powinnoby leżeć wogóle 6 — 7000 centnarów, po największej części w lepszych gatunkach; niebardzo dziś używanych, za które przesadzonych cen żądają, i ztąd to uśpienie. W Peszcie za partje średnio-cinkiéj jednostrzyżnéj zapłacono 127 — 128 fl. Ctr. — W Berline, po jarmarku Frankfurckim, który dobrze wypadł dla fabrykantów sukna, chętnie kupowano po dawniejszych cenach; toż samo w Wrocławiu.

Zboże od nas nie tylko już sprzedają lub kontraktują w Gdańsku i Szczecinie, ale się zabłąkało do Berlina. Znajdujemy w Handelsblatt, że 13 marca zapłacono tam za pszenicę galicyjską 90 — 91 fnt. ($84\frac{1}{4}$ — 85 fnt. Wied. Meca) 86 tal. za Winspel (24 szefle) — co odpowiada m. w. 12. fl. za korzec krakowski, albo 645 fl. prus. w Gdańsku.

Marcelli Jawornicki Redaktor odpowiedzialny. — Nakładem Redakcji. — W drukarni Czasu. — Rządzca A. Czapliński.